Un Panier patrimonio-gourmand

Avec "Vis'eating", savourez ce quartier typique de Marseille au gré des rencontres avec ses artisans du (bon) goût

Avec la Vieille Charité, l'église des Accoules est un des monuments emblématiques du Panier, que l'on découvre ici avec gourmandise. / PHOTOS FRANCK PENANNT ET NICOLAS VALLAURI

Un petit tour au Panier, ça vous tente? Ce Panier où tout a commencé il y a 2600 ans, ce Panier qui a longtemps souffert d'une réputation pour le moins sulfureuse, ce Panier, qui revit de ses cendres, au point de s'imposer aujourd'hui comme l'une des attractions touristiques de la ville. Il est vrai que la campagne de réhabilitation confortée par l'installation de créateurs, artisans d'art et de bouche a sacrément humanisé le quartier qui a retrouvé sa vie, sa gouaille et son sens de la fête. Aussi, découvrir son histoire et son patrimoine est déjà un enchantement. Mais l'apprécier en suivant un itinéraire gourmand concocté par une guide interprète en partenariat avec ceux qui perpétuent les spécialités provençales, apporte une note de goût délicieusement original. *"On est parti du constat que lorsqu'on visite une ville, on est aussi curieux de son histoire et son patrimoine que de sa gastronomie. D'où l'idée d'associer les deux"*, révèle Marie-Pierre Vouriot, avant de nous entraîner sur le Vieux Port, pour nous parler de l'arrivée des Grecs, la fondation de Marseille et bien sûr ces pêcheurs qui vendent le produit de leur sortie de la nuit. *"Il en reste aujourd'hui une trentaine qui créé chaque matin une sympathique animation"*. En mettant le cap sur la rue de la Bonneterie - qui a compté jusqu'à huit fabriques de bonnet sous Louis XIV, le passage devant l'institution "Le Miramar" offre à notre guide l'opportunité de parler de la bouillabaisse, *"qui est devenue un plat prisé à partir du XIXe siècle"*. Puis, place au premier éveil des papilles, avec un arrêt à la Maison Brucker, pour déguster un morceau de pissaladière et de wrap's aux légumes grillés-chèvre, des spécialités de cette enseigne de produits fins, ouverte il y a un an.

> **Une découverte du patrimoine atypique et simplement délicieuse.**

Reprenant le cours de la visite, on est légitimement interpellé par la façade mêlant gothique et renaissance mais aussi de l'histoire d'ailleurs de l'hôtel de Cabre. Erigée en 1535 et miraculeusement épargnée par la destruction des quartiers en février 1943, la maison fut déplacée sur vérins et tournée à 90% pouf respecter l'alignement de la nouvelle rue. Si on tente d'apercevoir, à travers les travaux le transformant en hôtel de luxe la belle architecture de l'Hôtel-Dieu, on s'attardera devant le pavillon Daviel, construit dans le style des maisons de campagne provençales, avec son superbe balcon en fer forgé. Autrefois Palais de Justice, il abrite aujourd'hui les bureaux de la mairie. Et c'est justement en face, que l'on fera notre 2e halte, à la "Place aux huiles" pour apprécier une sélection d'huiles d'olives et autres produits qui ensoleilleront vos futurs apéros.

Avec la montée des Accoules, on entrera de plain-pied dans ce Panier tel qu'on l'imagine. Avec ses ruelles étroites, le linge étendu aux fenêtres, les places joliment aménagées... et cette ambiance si marseillaise. Si sur la place des Moulins, point culminant du quartier subsistent les vestiges de deux moulins sur les 15 existant au XVIe s, la Vieille Charité superbement restaurée nous offrira ses plus beaux atours, que l'on savourera en même temps que les panisses mitonnées dans les règles de l'art "Au Panier Gourmand" avant de rejoindre la place des 13 cantons - en référence à l'auberge tenue par un Suisse où Casanova passa une nuit, puis la rue de l'Évêché où l'on se verra s'offrir un verre d'un bon petit vin dans cette institution qu'est "La descente des Accoules", cave créée en 1899 et dont Alain Bartoli se plaît à perpétuer depuis 2009 *"l'esprit maison et convivial"*.

Avec la place de Lenche, on changera non seulement de décor, mais aussi d'univers. C'est en effet dans celui des délices sucrés que l'on est invité à plonger et succomber. D'abord avec les glaces artisanales italiennes - attention, on en devient très vite addict! - réalisées par Florence Bianchi qui a appris les ficelles du métier chez un maître-glacier à Milan, puis avec les tout aussi craquantes navettes et autres biscuits de José Orsoni... Ou finalement en associant les deux, car sachez que ces deux passionnés, dotés d'une sacrée personnalité, se sont associés pour créer le "Navettissimo", une glace fleurant bon la navette. Renversant!

Sandra BASSO

LES ADRESSES DE L'ITINÉRAIRE

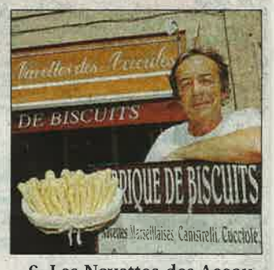
1. Maison Bruckert (traiteur, épicerie fine, spécialités provençales), 28 rue Bonneterie, 04 86 76 01 60 ou www.maisonbruckert.com

2. Place aux Huiles (huiles et délices originaux pour l'apéritif) 2 place Daviel, 04 91 90 05 55

3. Le Panier Gourmand (crèperie et spécialités de panisses), place des pistoles, 06 19 94 80 83

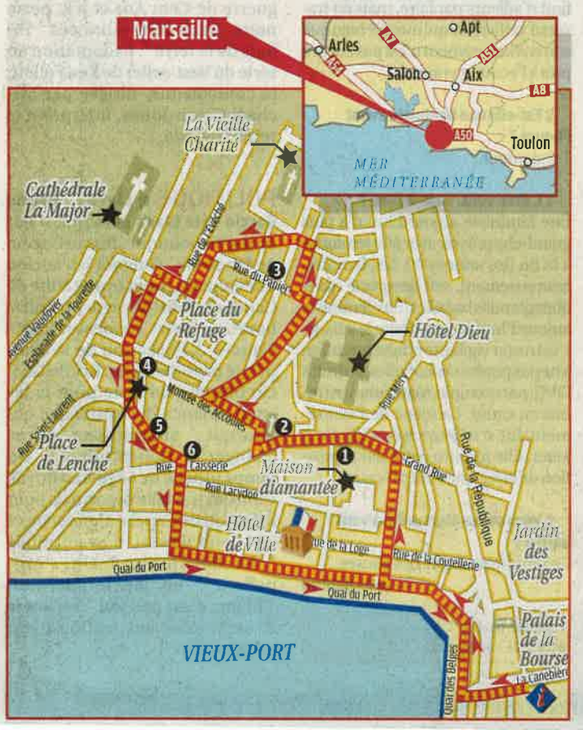
4. La Descente des Acccoules (vins, champagnes, alcools, fromages, charcuterie et pain bio) 4 rue de l'évêché, 04 91 90 76 33

5. Le Glacier du Roi (glace comme en Italie), 4 place de Lenche, 04 91 91 01 16 ou www.leglacierduroi.lesite.pro



6. Les Navettes des Accoules (le traditionnel biscuit marseillais, canistrelli, croquants...) 68 rue caisserie, 0491909942 ou www.les-navettes-des-accoules.fr

LES REPÈRES



INFOS PRATIQUES

Cette balade "Les Délices du panier" proposée par Vis'eating Provence, dure environ 2 h 30 avec les haltes dégustations accompagnées des commentaires des différents artisans partenaires de l'opération. Tarif: 25 €. Rens et res, Marie-Pierre Vouriot, 06 07 73 78 54 ou à l'Office de tourisme.

Les numéros figurant sur l'infographie ci-contre correspondent aux adresses des artisans partenaires.

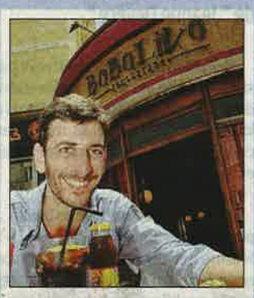
La Vieille Charité propose des expositions permanentes et temporaires (jusqu'au 17 septembre, *Emmanuel Hocquard - Thomas Möbius - Privé à Tanger*, visible de 12 h à 19 h du mardi au samedi). 04 91 14 58 80

Pour se garer, plusieurs parkings existent dans ce secteur: hôtel de ville, De Gaulle, Place Thiars, République...

Office de Tourisme et des Congrès, 4, La Canebière (1er). 0 826 500 500 ou www.marseille-tourisme.com

Bouches-du-Rhône Tourisme, www.visitprovence.com

LES BONS PLANS DU PANIER



SE RESTAURER ● Le Bobolivo. Après avoir œuvré dans le "sucré" puis roulé sa bosse un peu partout, Julien Pauly a repris cette adresse il y a un an, avec l'objectif d'en faire un lieu sympa et une carte sans fioriture susceptible de répondre à tous les goûts et élaborée avec des produits frais: salades gourmandes, tartare de bœuf ou de thon, lasagne aubergine-brousse, escalope de veau milanaise, hamburger avec frites maison... C'est plutôt réussi!
→ 29 rue Caisserie. 04 91 31 38 21.

SE RESSOURCER ● Au Vieux Panier. Elle n'est pas artiste, mais sa maison est une jolie galerie. Il est vrai que Jessica Venediger, jeune Marseillaise pleine d'idées et qui a pas mal bourlingué, a fait appel à des créateurs de tout style pour décorer les 5 chambres comme les pièces communes de ce petit bijou qu'elle a réhabilité. Atypique et délicieux pour poser sa valise, sans évoquer la terrasse du 4e étage avec vue sur la mer.
→ 13 rue du Panier, 04 91 91 23 72 ou www.auvieuxpanier.com (85€/120€)